

一度は食べたい! 味も品質も教授のお墨付き

大学 生まれの食品

美味しいお取り寄せ

安心安全な機能性食品や
産地にこだわったお酒にスイーツまで!!



日本全国
27大学
開発物語





ひと口大にカットして、そのまま食べる。とてもやわらかい

ごぼうの加工品で「黒にんにく」に 続く健康機能食品を開発

にんにく、ごぼうともに国内生産量日本一を誇る青森県。健康機能食品としてすでに認知度の高い「黒にんにく」を製造・販売する「柏崎青果」では、その製造手法を活かした「黒ごぼう」を開発した。

黒にんにくは弘前大学医学部元教授、佐々木甚一氏がマウスに対する黒にんにく投与の結果、高い抗がん作用が確認されたとの研究成果を発表し、人気に火を付けたという背景がある。

「いろいろな野菜を黒にんにく製造用の窯に入れてみたところごぼうが最も黒くなった。

弘前大学に持ち込んで調べてもらったところ、さまざまな機能があることがわかってきた」と語るのは、柏崎青果代表取締役の柏崎進一氏。

弘前大学農学生命科学部生物資源学科の前多隼人助教らの研究によると、「黒ごぼう」は抗酸化作用や血糖値上昇抑制作用、アルコールによる肝臓障害抑制作用があることが明らかになったと報告されている。ごぼうは高温高湿処理することで、黒砂糖のような甘みとやわらかな食感を引き出すことに成功。「黒牛蒡茶」などの加工品にもなっている。



黒ごぼう

100g 700円(税別)

黒牛蒡茶ティーバッグ

7包 1,000円(税別)

30包 4,000円(税別)

▶お取り寄せはこちら

<http://www.aomori96229.jp/>

(黒ごぼうは、お電話0178-56-5030のみでの注文受付になります)

有限会社 柏崎青果

弘前大学が生み出した「紅の夢」は 果肉まで赤いビジュアル系リンゴ



一見、大きめの紅玉。ところが切ってみてビックリ。今までに、中まで赤いリンゴを見たことがあっただろうか。弘前大学藤崎農場で新しく生まれたリンゴ「紅の夢」は、果肉がほんのり淡紅色なのだ。

弘前大学農学生命科学部附属藤崎農場は、世界的なリンゴ品種「ふじ」が生まれた土地だ。そんな歴史的な土地で、次世代を担う新たなリンゴ品種を作べく1981年より研究され続けてきた。

人手が少なくなったリンゴ園地の空きスペースを活用するために、塩崎雄之輔弘前大学名誉教授がリンゴの育種をスタートさせた。よい品種が誕生する可能性は数千〜数万部の1と言われ、育種には広大な畑が必要なため、空いた畑を活用するのに、まさにうってつけだったのだ。

「育種のテーマは、中が赤い品種、果皮が黄色の品種、大きな品種。この3つでした。人口が減り、消費が下がっていく中で生き抜く、特徴のあるリンゴを生み出すことが必要だったのです」。こう語るのと同大学助教で農学博士の松本和浩氏。

とはいえ品種の選抜、栽培上の技術開発には長い年月を要する。2010年に「果肉まで赤いリンゴ」の第一号として「紅の夢」を品種登録してからも「赤い色が安定しない」とか「果皮に斑点状の障害が発生する」などの問題が発生した。

「果皮の斑点に関しては研究室の学生が解決のヒントをくれました。『袋をかけた果実には斑点の発生が少ないような気がする』との発言から翌年、果実に二重袋をかけると斑点がすっかり出なくなりました。毎日リンゴを観察していたからわかったことですね」と前出の松本氏。

「紅の夢」の最大の特徴は、果肉が淡紅色に着色することと、生でそのまま食べられる、酸味の効いた美味しいリンゴであることだ。また、切っても酸化しにくく、自然の恵みのままの美しい色であることから、スイーツなどの加工食品にも使いやすい。

2014年の段階では10トン程度の収穫量。今後3〜5年をめどに、収穫量アップが見込めそうだという。

藤崎農場では「紅の夢」に続く赤い果肉のリンゴとして、さらに2系統の品種登録に向け作業を進めている。果皮が赤色でわずかに縞が入るリンゴ、黄色い果皮を通して果肉の赤色が透けて見えるリンゴ。品種によって出荷時期をうまく調整し、果肉の赤いリンゴを長く市場に出すことができるようにと考慮している。これを機に、リンゴの新たな需要の掘り起こしのため、地域一丸となって六次産業化を推進。「紅の夢」は将来に向かって無限の可能性を秘めたリンゴなのだ。

そのまま食べても美味しいが、そのきれいな色はジュースやスイーツにもぴったり